

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE

du 4 au 8 novembre



LUNDI 04/11/2024	MARDI 05/11/2024	MERCREDI 06/11/2024	JEUDI 07/11/2024	VENDREDI 08/11/2024
betteraves vinaigrette	Soupe de potiron 		Céleri rémoulade  Chou rouge au cumin 	Pâté de foie cornichon
Thon bolognaise	Saucisses Strasbourg		Frittata aux coquillettes (plat complet végétarien) 	Saumonette PR sauce dieppoise 
carottes sautées  gnocchi au beurre	Frites ou pommes noisettes Fondue de poireaux 			Haricots verts sautés  Riz pilaf
Camembert	Yaour mixé aux fruits		Type Emmental	Type suisse et sucre
Gaufre liégeoise	Carpaccio d'orange à la cannelle 		Compote de pomme caramel laitier Tutti Frutti 	Clémentine 

Légende



Région
Ultrapériphérique



Soupe du chef



Volaille Française

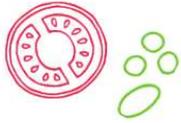


Tutti Frutti



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 11 au 15 novembre

LUNDI 11/11/2024	MARDI 12/11/2024	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI 14/11/2024	VENDREDI 15/11/2024
	<p>Pomelos lee </p> <p>Salade de haricots verts</p>		<p>Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette </p>	<p>Salade d'endive et pomme </p> <p>Chou rouge au cumin </p>
	<p>Chili sin carne </p>		<p>Cabillaud fish & chips </p>	<p>Blanquette de saumon PR </p>
	<p>*****</p> <p>Riz créole</p>		<p>Carottes sautées </p> <p>Blé créole</p>	<p>Macaronis </p> <p>Epinards, crème de paprika</p>
	<p>Yaourt nature sucre</p>		<p>Gouda</p>	<p>Petit moule ail et fines herbes</p>
	<p>orange </p>		<p>Le bon gâteau au chocolat portion Les desserts de ma mamie </p>	<p>mandarine </p>

Légende



Plat végétarien



Haute Valeur
Environnementale



Dessert de
ma mamie



De saison

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE

du 18 au 22 novembre



LUNDI 18/11/2024	MARDI 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDI 21/11/2024	VENDREDI 22/11/2024
Jambon de paris	Soupe de panais  Salade de mâche à l'emmental 		Chou fleur en salade  Salade vitaminée agrumes 	Salade iceberg au fromage type emmental Salade de riz et thon 
Rôti de porc VPF charcutière 	Boulettes d'agneau VF au curry 		Parmentier gratiné pommes de terre lentilles (Plat complet végétarien) 	Croquettes de poisson
Haricots verts à l'ail et au persil  Pommes de terre	Poêlée de brocolis et champignons  Semoule		***** *****	Purée de potiron  *****
Type Emmental	Vache qui rit		Coulommiers	Type suisse aux fruits
Kiwi  clémentine 	Fromage blanc au miel		Crème anglaise et biscuit	Eclair chocolat

Légende



Le Porc Français



Soupe du chef



Origine France

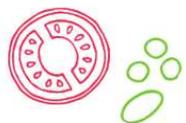


Tutti Frutti



Œufs plein air

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 25 au 29 novembre

LUNDI 25/11/2024	MARDI 26/11/2024	MERCREDI 27/11/2024	JEUDI 28/11/2024	VENDREDI 29/11/2024
Salade iceberg au fromage bûchette Salade de champignons	Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange Pomelos lee		Chou blanc au curry mayonnaise	salade de lentilles
Rôti de bœuf au jus	cuisse de poulet rôtie		Tortis bolognaise (plat complet)	Encornets panés
Poêlée de légumes en julienne Purée de pommes de terre	haricots verts sautés gnocchi au beurre		***** *****	Carottes sautées Semoule
Yaourt nature	Fourme d'ambert AOP		Mimolette	Croc lait
Spécialité pommes biscuit	Tarte flan pâtissier		Carpaccio d'orange	Banane miroir

Légende



De saison



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Haute Valeur Environnementale



Recette du chef



Dessert du potager

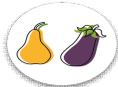


SEMAINE

du 2 au 6 décembre

LUNDI 02/12/2024	MARDI 03/12/2024	MERCREDI 04/12/2024	JEUDI 05/12/2024	VENDREDI 06/12/2024
Salade de mâche et noix	Soupe de lentilles blondes Salade mêlée et dés de fromage		Carottes râpées aux raisins	duo de choux aux pommes
Rôti de veau braisée Lieu noir sauce vierge	Aiguillette volaille sauce chasseur omelette et coulis de tomate		Pennes sauce ricotta épinards (Plat complet végétarien)	Paëlla de la mer PR (plat complet) World
Gratin de chou-fleur	Frites		***** *****	***** *****
Camembert	Mimolette		Yaourt nature sucré	Type suisse nature
Muffins nature pépites chocolat	Orange miel cannelle Tutti Frutti kiwi		Carpaccio d'ananas	Clémentine Pomme bicolore

Légende



De saison



Tutti Frutti



Ceufs
plein air



Haute Valeur
Environnementale



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE

du 9 au 13 décembre



LUNDI 09/12/2024	MARDI 10/12/2024	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/2024
<p>Salade d'endives et emmental </p> <p>Céleri rémoulade </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Salade de maïs et poivrons </p>		<p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p>
<p>Escalope de poulet viennoise</p>	<p>Couscous de boulette d'agneau </p>		<p>Aiguillettes volaille paprika</p>	<p>Colin PR sauce américaine </p>
<p>Haricots verts à l'ail et au persil </p> <p>Pomme de terre boulangère</p>	<p>*****</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p>*****</p>	<p>Purée de potiron </p>	<p>Poêlée de julienne légumes</p> <p>Riz pilaf</p>
<p>Bûche chèvre vache</p>	<p>Yaourt nature sucre</p>		<p>Mimolette</p>	<p>Petit moule ail et fines herbes</p>
<p>Clémentine </p>	<p>Salade ananas kiwi Tutti Frutti </p>		<p>Fromage blanc aux éclats de poire </p>	<p>Beignet au sucre</p>

Légende



Haute Valeur
Environnementale



Plat végétarien



Viande Bovine Française
(VBF)



Tutti Frutti



Pêche
responsable



SEMAINE du 16 au 20 décembre



LUNDI 16/12/2024	MARDI 17/12/2024	MERCREDI 18/12/2024	JEUDI 19/12/2024	VENDREDI 20/12/2024
Rillettes de thon mayonnaise Salade de hareng aux pommes	salade de pois chiche et échalote		carotte râpée sauce orange chou rouge émincé vinaigrette	repas de Noël
Rôti de veau braisée	Tortis aux légumes (plat complet végétarien)		Colin sauce forestière	
carottes persillées Purée de pommes de terre	***** *****		fondue de poireau boulgour pilaf	
Pyrenee	Vache qui rit		Yaourt aromatisé	
Poire à l'anglaise 	clémentine		Flan nappé caramel	

Légende



Haute Valeur
Environnementale



De saison



Origine
France



Pêche
responsable